



## Produkte - Spezifikation

### Emmi Bio Vollmilch Knospe UHT6x1lt

<b>Produzent:</b>	Mittelland Molkerei AG, Obertelweg 2, 5034 Suhr
<b>Artikel-Bezeichnung:</b>	Emmi Bio Vollmilch Knospe UHT
<b>Sachbezeichnung:</b>	Vollmilch 3.9% Fett, homogenisiert, UHT-erhitzt
<b>Artikel-Nr.:</b>	1171528
<b>Verkaufseinheit u. Verpackung:</b>	6x1L Flasche

### Zutatendeclaration

Bio Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt

### Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge (g/100g)

Komponenten (Sachbezeichnung)	Gattung (Zusatzstoffe)	Ursprungsland	E-Nr.	Anteil (%)
Bio Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt		Schweiz		100

### Gentechnologie

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine Gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch mittels gentechnologischen Verfahren hergestellt. Die Produkte enthalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.
- Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.

### Allergene Inhaltsstoffe

Name	Ja	Nein	Name	Ja	Nein
Milch (einschliesslich Laktose)	X		Sulfite (ab 10 mg/kg)		X
Glutenhaltiges Getreide		X	Senf		X
Hartschalenobst		X	Sellerie		X
Erdnüsse		X	Fische		X
Sojabohnen		X	Krebstiere		X
Sesamsamen		X	Lupine u. Lupinenerzeugnisse		X
Eier		X	Weichtiere u. -erzeugnisse		X



Nährwerte	<input type="checkbox"/> pro 100 g		<input checked="" type="checkbox"/> pro 100 ml	
	Energie	[kJ]	290	Weitere Angaben:
	[kcal]	68		
Fett	[g]	4.0		
davon ges. Fettsäuren	[g]	2.4		
Kohlenhydrate	[g]	4.9		
davon Zucker	[g]	4.9		
Eiweiss	[g]	3.2		
Salz*	[g]	0.1	*zurückzuführen auf natürlich vorkommendes Natrium	

### Mikrobiologische Kennzahlen

Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzwert	Bemerkungen
Aerobe mesophile Keime	KBE/ml	n.n.	

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch Kap. 56 angewandt. Wird ein Toleranzwert überschritten, gilt die Ware im Wert vermindert. Als Grenzwerte gelten die gesetzlichen Vorschriften.

### Chemisch/physikalische Kennzahlen

Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Methode
Fettgehalt	%	min. 3.8%	IR

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch angewandt, oder diese als Referenzmethoden herangezogen. Der Sollwert bezeichnet den Wert oder den Bereich, in dem erfahrungsgemäss die Werte liegen.

### Sensorik

Beschreibung:	Homogen, weiss
Konsistenz / Textur:	flüssig
Geruch / Geschmack:	Frisch, rein, milchig

Fremdstoffe	Toleranzwert	Grenzwert
Aflatoxin M1:		≤ 50 ng/kg (Käse ≤ 250 ng/kg) Berechnet auf das trink- oder essfertige Produkt.
Pestizidrückstände:	gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV)	



---

---

## **Verpackung**

Liefergebände:	6x1L Flasche
Einfüllmenge je Einheit:	1 Liter
Lagerbedingungen:	Nach dem Öffnen bei max. 6°C und vor Licht geschützt aufbewahren und rasch konsumieren
Kunden Haltbarkeitsfrist bei obgenannten Bedingungen:	68 Tage
Warenlos-Identifikation durch:	L+Haltbarkeitsdatum

---

---

Wir bestätigen, dass unser Produkt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz erfüllt.  
Anpassungen wegen technischen Veränderungen nach Absprache.

---

---

Mittelland Molkerei AG  
Obertelweg 2  
5034 Suhr

Telefon: 058 / 277 41 96

Telefax: 058 / 277 43 54

Datum der Erstellung: 24.06.2016

Leiter Qualitätssicherung/Labor: Josef Gisler

Leiter Entwicklung: Konrad Aregger